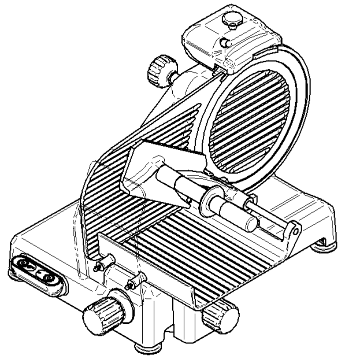
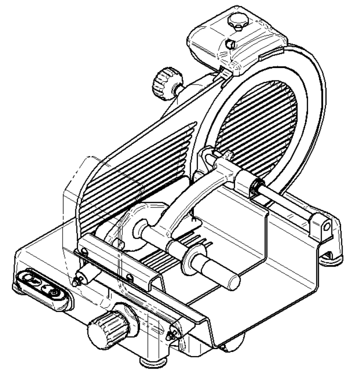
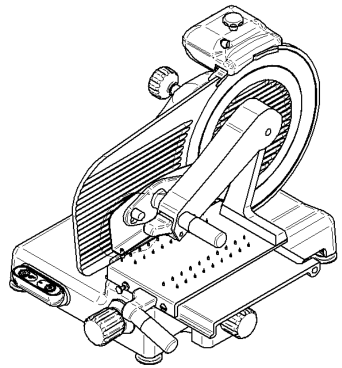
CENTRO DE ASISTENCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO

VERTICALE
MT 300-330-350

MANUAL DE INSTRUCCIONES,
PARA USO Y MANTENIMIENTO







CORTADORA CE PROFESIONAL

PRELIMINARES

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Cliente** todas las informaciones sobre la máquina e sobre las normas de seguridad que se refieren a la misma, como también las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar el aparejo de la manera más adecuada, manteniendo íntegra su eficiencia en el tiempo.
- El presente manual se debe conservar y mantener íntegro hasta el desarme de la máquina.
- Este manual se entrega a las personas encargadas del uso de la máquina y de su mantenimiento periódico.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 8 - DESARMADO

8.1 - PUESTA FUERA SERVICIO

Si por cualquier motivo se decide poner fuera de uso la máquina, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona :**quitar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005 ,n.151 ”Actuación de las Directivas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos”

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.
El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de u vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario:
a) Desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
b) Llevar a "0" la empuñadura graduada que regula la vela.

7.2 - CORREA
La correa no necesita ninguna regulación. Generalmente después de 3/4 años debe ser sustituida, en tal caso llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.3 - PATAS
Con el tiempo las patas podrían deteriorarse y perder sus características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. Proveer por lo tanto a su sustitución llamando el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

7.5 - CUCHILLA
Verificar que el diámetro de la cuchilla, después de tantos afilados, no se reduzca más de 10 mm. respecto al diámetro original. Para la sustitución llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.6 - MUELAS
Verificar que las muelas sigan teniendo su capacidad abrasiva durante el afilado. En caso contrario se deben sustituir para no dañar la cuchilla, llamar por lo tanto el "CENTRO DI ASISTENCIA".

7.7 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO
Esporádicamente colocar algunas gotas de aceite (de la ampollita que viene suministrada) a la barra redonda sobre la que se desliza para adelante y atrás el carro, por medio del foro (OIL) ubicado al lado de la empuñadura graduada.

7.8 - ETIQUETA BOTONERA DE MANDO
La etiqueta de la botonera de mando, con el pasar del tiempo, se podría marcar o perforar. En tal caso llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

CAP. 1 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.1 - EMBALAJE

El embalaje en el cual viene enviada la cortadora está compuesto por (*Fig. n°1*): caja de cartòn, pallet de madera y nailon protectivo. Por lo tanto se eliminarán separadamente y según las normas vigentes en el País de instalación.

	Dimensioni AxBxC (mm)	Peso lordo (Kg)
MT 300 VCO	870x840x830	51
MT 300 VCS	870x840x830	53
MT 300 BS	870x840x830	52
MT 330 VCO	870x840x830	52
MT 330 VCS	870x840x830	54
MT 330 BS	870x840x830	53
MT 350 VCS	870x840x830	55
MT 350 BS2	870x840x830	54

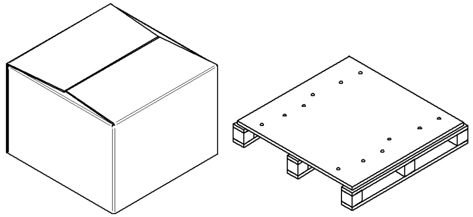


Fig. n°1

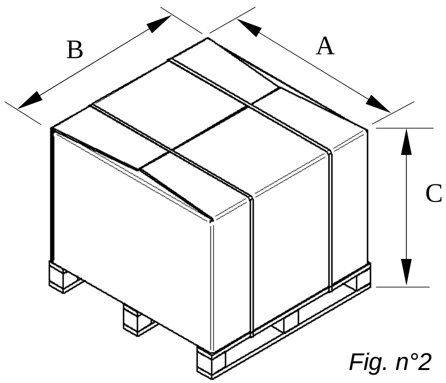


Fig. n°2

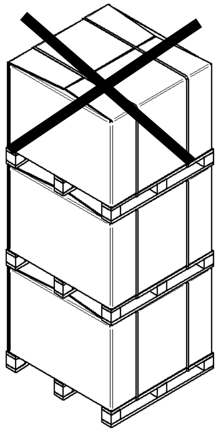


Fig. n°3

¡ATENCIÓN!

Superponer hasta un màximo de dos embalajes del mismo tipo (*Fig. n°3*)**.**

6.2.3 - Limpieza del paratajada (*Fig. n°52)*

Para quitar el paratajada basta simplemente coger la empuñadura (1) y tirar hacia arriba para desengancharlo de los dos pernos (2), y extraer de esta manera el paratajada. Limpiar entonces el paratajada con agua tibia, con el detergente suministrado o con detergente neutro (pH 7).

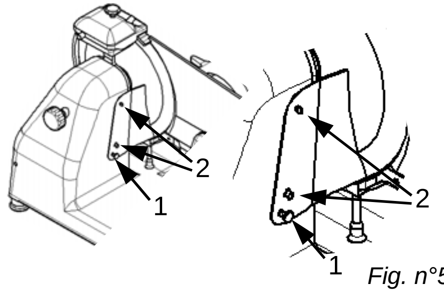


Fig. n°52

6.2.4 - Limpieza del afilador

Para la limpieza del afilador es necesario atenerse a las siguientes instrucciones:

1. Levantar (a) la cobertura hasta el final del recorrido;
2. Aflojar la empuñadura pequeña (1);
3. levantar (b) la cubeta (2) y extraerla en modo tal que la empuñadura pequeña (1) pase la fisura más ancha de la cubeta (2);
4. frotar las muelas con un cepillo, y limpiar los otros componentes con agua tibia, con el detergente suministrado o con detergente neutro (pH 7).

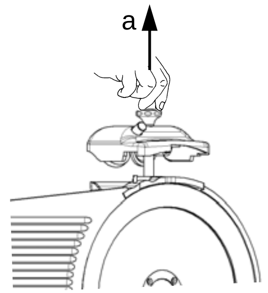


Fig. n°53

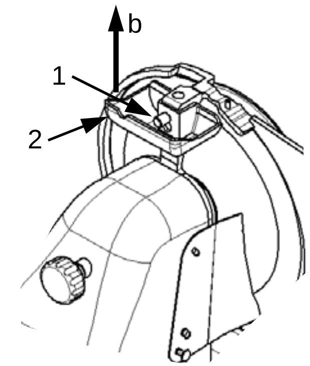


Fig. n°54

6.3 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

Las guías de deslizamiento del carro(1-2) se deben lubrificar periódicamente con el aceite suministrado (a).

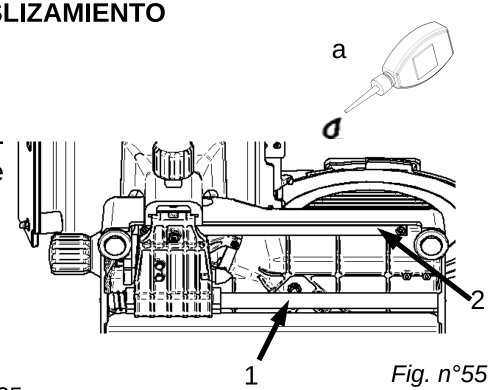


Fig. n°55

limpiar delicadamente el plato porta alimentos con agua tibia, con el detergente sumimnistrado o un detergte neutro (pH 7).



Fig. n°48

6.2.2 - Limpieza de la cuchilla, del paracuchilla y del anillo

***ATENCIÓN*: la limpieza de la cuchilla se hace, teniendo puestos un par de guantes metálicos (1) (*Fig. n°49*) y utilizando un paño húmedo.**

Destornillar la empuñadura del tirante paracuchilla (3) y extraer el paracuchilla (2) por medio de la respectiva manopla para empuñadura (*Fig. n°49*). Entonces es posible limpiar la cuchilla (*Fig. n°50)*. Para la limpieza de la superficie opuesta a la de la cuchilla y del anillo, hay que extraer la cuchilla de la siguiente manera:

1. desenganchar el paracuchilla (*Fig. n°49*);
2. quitar el aparejo afilador (*Fig. n°51 ref.a*) y abrir, por medio de la empuñadura graduada, la vela lo suficiente como para hacer adherir bien la máscara (*Fig. n°51 ref.b*) a la cuchilla;
3. destornillar los tres o cuatro tornillos (*Fig. n°51 ref.f*), según el modelo, que fijan la cuchilla;
4. apoyar la máscara (b) a la cuchilla, e de manera que la grieta presente en la máscara se acople con el anillo (*Fig. n° 51 ref.c*);
5. hacer coincidir el eje de los foros(*Fig. n° 51 ref.d*) presentes en la cuchilla con los dos pómulos (*Fig. n°51 ref.e*) presentes en la máscara haciendo girar simplemente la cuchilla hasta la posición deseada;
6. atornillar los dos pómulos (e) sin apretar excesivamente.

NOTA: El paracuchilla se debe limpiar con agua tibia, con el detergete suministrado o con detergente neutro (pH 7).

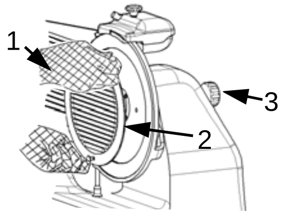


Fig. n°49

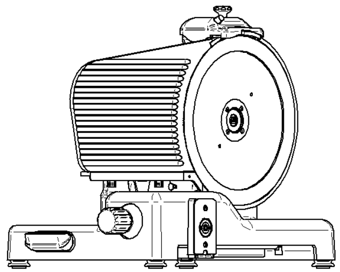


Fig. n°50

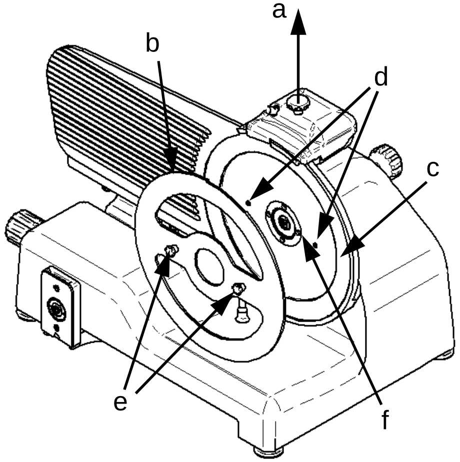


Fig. n°51

No dejar el embalaje expuesto a la humedad y a la lluvia (*Fig. n°4*).

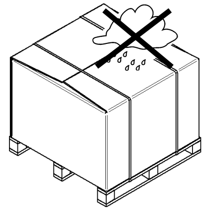


Fig. n°4

Embalaje pesado. No levantar manualmente si no es con el auxilio de un mínimo de tres personas (*Fig. n°5*).

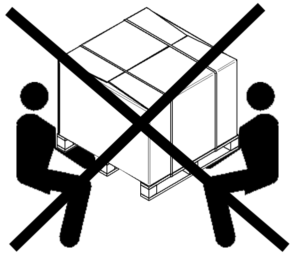


Fig. n°5

Desplazar el embalaje solo con carretillas eléctricas o manuales provistas de estribos de elevación (*Fig. n°6*).

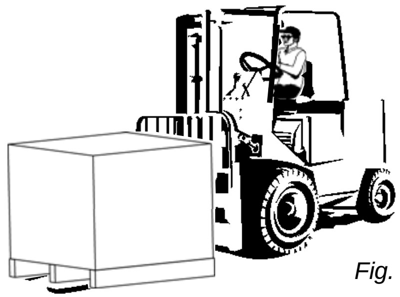


Fig. n°6

Si el baricentro no está en la mitad del embalaje, no se aconseja desplazarlo suspendido con cuerdas u otros sistemas similares (*Fig. n°7*).

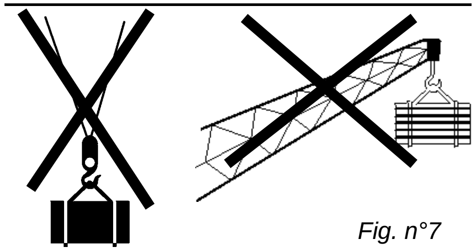


Fig. n°7

1.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

Si en la recepción del bulto, el mismo no presenta daños externos, proceder a la abertura controlando que en el interior se encuentre todo el material. Si en cambio en el momento de la entrega el bulto presenta señales de maltrato(*Fig. n°8*),golpes o caidas, hay que comunicar al transportista el daño,

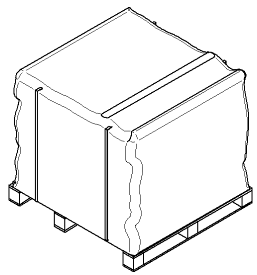


Fig. n°8

y dentro de los tres días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, redactar un informe de los eventuales daños sufridos en la máquina. **¡¡No volcar el embalaje!!** En el momento del transporte asegurarse que se tome fuertemente de los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al suelo).

CAP. 2 - INSTALACIÓN

¡ATENCIÓN!

Todas las operaciones deben ser efectuadas por personal técnico especializado (*Fig. n°9*).

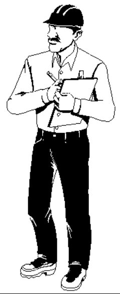


Fig. n°9

2.1 - EMBALAJE

Quitar los flejes del embalaje(*Fig. n°10*) y levantar el cartón (*h*). El embalaje se presentará de la siguiente manera:

a)la máquina sobre pallet (*Fig. n°11 part. a*);
b)extractor cuchilla (*Fig. n°11 part. e*);
c)4 patas (*Fig. n°11 part. f*);
d)Valija, si está presente (*Fig. n°11 part. b*).

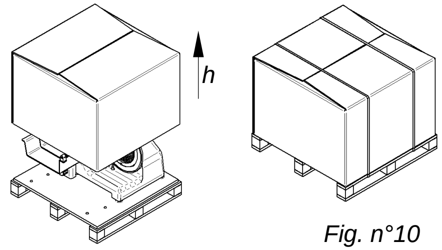


Fig. n°10

Si está presente, verificar que en el interior de la valija (*Fig. n°11*) se encuentren:

1.librete de instrucciones (*part. d*);
2.certificado de conformidad **CE** (*part. c*);
3.cd audio visivo;
4.líquido detergente con rociador;
5.ampollita de aceite;
6.muela afilado y rebaba;
7.llave tubo para remoción muela;
8.cepillo para muela;
9.destornillador grande y pequeño.
10.pinza.

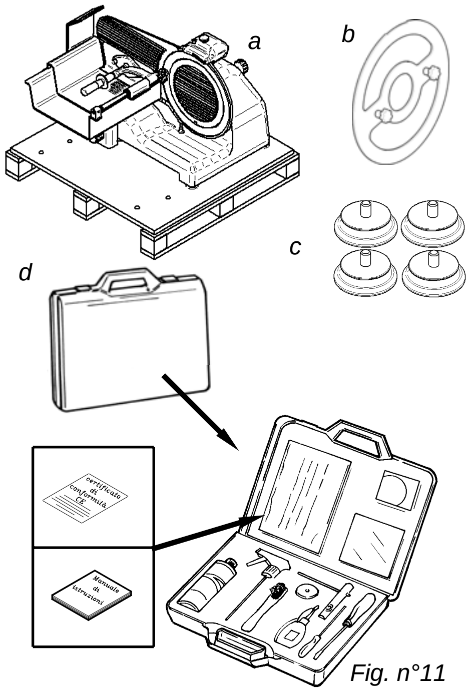


Fig. n°11

7. Presionar conteporáneamente por 3/4 sec. los dos pulsantes (2 y 3) y después soltarlos en el mismo momento (*Fig. n°46*);
8. Después de haber realizado la operación de afilado es aconsejable limpiar las muelas y la cuchilla (**capítulo 6.2.3**);
9. Cuando la operación de afilación ha terminado, colocar en la posición original el aparejo afilador, realizando todo el procedimiento al contrario.

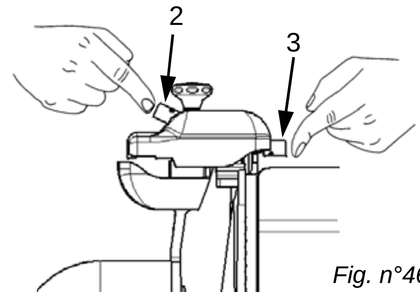


Fig. n°46

***NOTA*: No prolongar la operación de desbabado más de 3/4 sec. Para evitar una retorsión dañosa del filo de la cuchilla.**

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERLIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia .
- La limpieza debe ser escrupulosa y delicada en todas las partes de la cortadora que estarán en contacto directo o indirecto con el alimento para cortar.
- La cortadora no se debe limpiar con hidrolimpiadoras o chorros de agua, solamente con el producto suministrado y/o con detergentes neutros (pH 7). **Se prohibe el uso de otro tipo de detergente.** No se deben usar herramientas, cepillos o cualquier otro objeto que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

1. Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
2. Llevar a “0” la empuñadura graduada que regula la vela.

***ATENCIÓN*: prestar atención a los riesgos residuos que derivan de las partes cortantes y/o agudas.**

6.2 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

El carro (plato + brazo + gambo) es fácilmente extraíble :

- Llevar la empuñadura graduada a la posición “0” (1 *Fig. n°47*);
- Llevar el carro(2)hasta el final del recorrido(*a*)desde el lado de los mandos; destornillar completamente la empuñadura que bloquea el plato(3), tirar con cierta fuerza el carro hacia el operador, levantarlo hacia arriba (b *Fig. n° 47*);
- Una vez extraído el carro, se puede

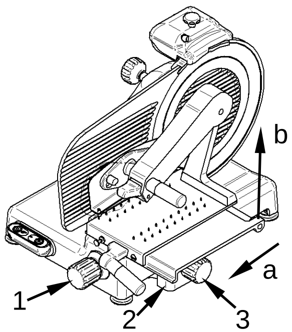


Fig. n°47

apenas el producto cortado presenta una superficie deshilachada o áspera y por lo tanto el esfuerzo del corte aumenta (**capítulo 5.3**).

5.3 - AFILADURA DE LA CUCHILLA

***ATENCIÓN*: Antes de realizar el afilado de la cuchilla, prestar atención a los RIESGOS RESÍDUOS (capítulo 4.2.2) que se refieren al peligro de corte que deriva de la falta de observación de las instrucciones abajo descriptas.**
Para el afilado de la cuchilla, que se debe hacer periódicamente apenas se advertirá una disminución del corte, hay que atenerse a las siguiente instrucciones:

1. desconectar el enchufe del tomacorriente y limpiar cuidadosamente la cuchilla con alcohol desnaturalizado para poder así desgrasarla;
2. levantar (a) la cobertura del afilador (1) y hacerlo girar de 180° (b *Fig. n° 43*);

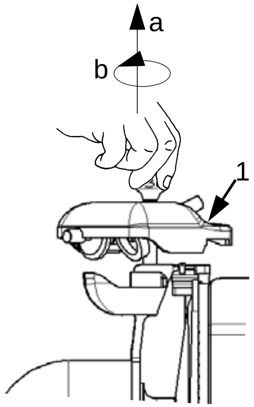


Fig. n°43

3. dejarlo andar en modo tal que el casquillo (c) se encaje en la chaveta de apoyo (d *Fig. n°44*);
4. verificar además que la cuchilla se encuentre entre las dos muelas;

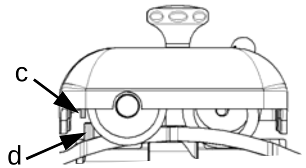


Fig. n°44

5. conectar el enchufe y encender la máquina, presionando el botón de marcha “ON”;
6. presionar el pulsante pequeño (2 *Fig.n°45*), dejar girar la cuchilla en contacto con la muela por unos 30/40 seg. de manera que se forme sobre el filo de la cuchilla una leve rebaba;

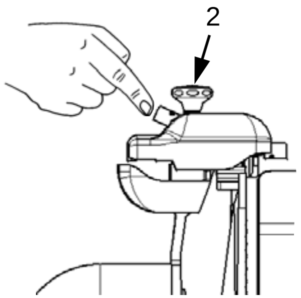


Fig. n°45

2.2 - UBICACIÓN

Ubicar el pallet, con la cortadora, sobre una superficie plana y quitar (*a*) la cobertura de la cortadora (*Fig. n°12*).
Entonces volcar la máquina sobre un lado (*Fig. n°13*) y destornillar las 4 tuercas que fijan la cortadora con la correspondiente llave suministrada. Quitar las 4 arandelas y destornillar las 4 varillas que fijan al pallet de madera. Quitar el pallet y atornillar las 4 patas suministradas. Insertar por último la cobertura en su alojamiento.
Ubicar la cortadora en el lugar destinado.
El plano en el que va instalada la cortadora debe tener las medidas de apoyo indicadas en la *Tab. 1-2-3* (según el modelo), y tener por lo tanto una superficie amplia, tiene que estar bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y estar a una altura del suelo de unos 80 cm y con al menos 20 cm de espacio entre paredes, objetos, estantes etc. (*Fig. n°14*) respetando el espacio necesario para su empleo y salvaguardia.
Además la máquina debe ser ubicada en un ambiente con humedad máx. 75% no salina y una temperatura comprendida entre los +5°C y +35°C; es decir en ambientes que no provoquen averías a la misma.

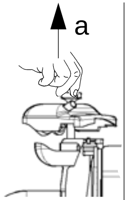
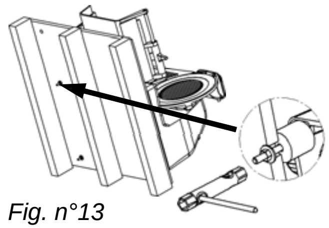


Fig. n°12


Fig. n°13

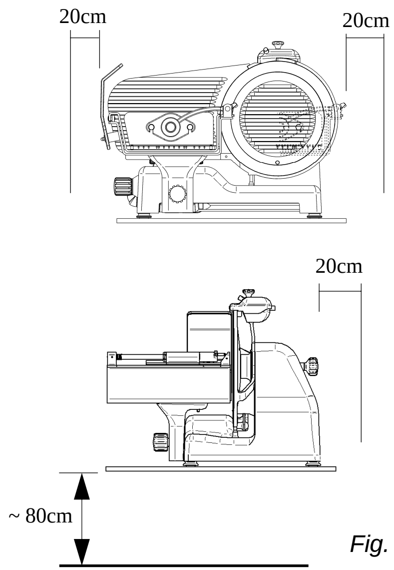
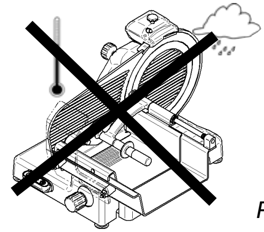
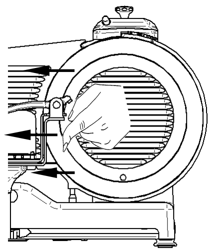
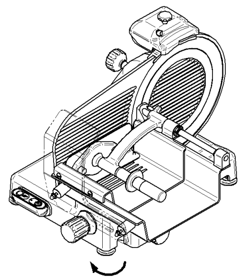


Fig. n°14


Fig. n°15

Asegurarse que la empuñadura graduada esté en la posición “0”.
Verificar la alineación del conjunto cuchilla-plano calibre de espesor deslizando un dedo (*Fig. n°16*) desde la cuchilla hacia el plano calibre (**nunca lo contrario**). Destornillar y atornillar las patas del lado del operador hasta encontrar la alineación correcta.
(*Fig. n°17*).


Fig. n°16


Fig. n°17

2.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

Verificar que los datos señalados en la placa técnica-matrícula (*Fig. n°18*), en los documentos de entrega, y en el pedido efectuado correspondan; de lo contrario contactar al proveedor para una aclaración. Asegurarse entonces que la instalación esté a norma y que el cable y la instalación a tierra funcionen perfectamente.

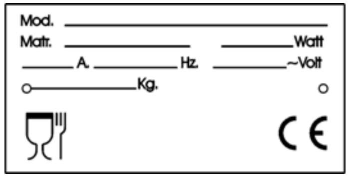


Fig. n°18

2.3.1 - Cortadora con motor monofásico

La cortadora se suministra con un cable de alimentación con sección 3x1mm²; longitud ≅1.5m y un enchufe “SHUKO”. Conectar la cortadora 230 V. - 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, ΔI= 0.03A.

2.3.2 - Cortadora con motor trifásico 400 V.

La cortadora se suministra con un cable de alimentación con sección 5x1mm², longitud ≅1.5m y un enchufe CEI rojo 15A 3F + T. Conectar la cortadora a la red de alimentación trifásica 400V. - 50Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10 A, ΔI=0.03A.

2.3.3-Sentido de rotación de la cuchilla

Controlar el sentido de rotación de la cuchilla presionando el pulsante de marcha “I” (ON), presionando inmediatamente el pulsante de parada “0” OFF.

El sentido de rotación de la cuchilla debe ser antihorario mirando la cortadora del lado del paracuchilla(*Fig. n°19*). En el caso que el sentido de rotación no sea exacto, invertir (*Fig. n 20*) de posición en el enchufe, dos de los tres hilos de fase (negro, gris o marròn).

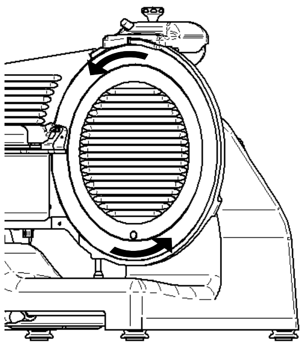


Fig. n°19

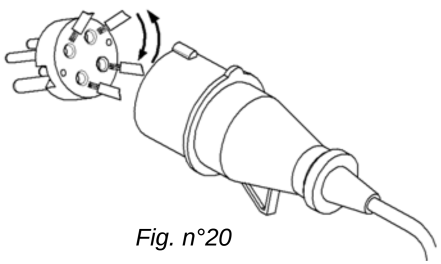


Fig. n°20

5.2 - CARGA Y CORTE DEL PRODUCTO

***ATENCIÓN*:** La mercadería para cortar se debe cargar sobre el plato solamente con la empuñadura graduada en posición “0” y con el motor detenido, prestando atención a la cuchilla y a las puntitas agudas.

El procedimiento es el siguiente:

1. levantar el sujetador de alimentos, cargar la mercadería sobre el plato, acercándola a la vela, bloquearla con el respectivo brazo con dientes;
2. regular con la empuñadura graduada el espesor de corte deseado;
3. tomar una posición correcta en modo de evitar accidentes: apoyar la mano derecha sobre la empuñadura sujetadora de alimentos y, sucesivamente, la mano izquierda al lado del paratajada para coger el producto cortado **(sin entrar en contacto con la cuchilla)**; el cuerpo debe ser perpendicular al plano de trabajo (*Fig. n°40*).
   ***<u>ATENCIÓN</u>*: No asumir posiciones que impliquen contacto directo con la cuchilla (*ej. Fig. n°41*);**
4. presionar el botón de marcha “ON”;
5. empujar el carro (plato porta alimentos + brazo sujetador de alimentos + vástago) haciéndolo avanzar delicadamente hacia la cuchilla, sin aplicar excesiva presión sobre el alimento con el brazo sujetador. El alimento entrará fácilmente en la cuchilla, y la tajada será guiada al respectivo paratajada se desprenderá y caerá en el plato recogedor (*Fig. n°42*);
6. evitar el funcionamiento al vacío de la cortadora;
7. al finalizar la operación de corte, parar la máquina poniendo el interruptor en la posición “OFF” (ARRET) de parada y llevar a “0” la empuñadura graduada;
8. Realizar el afilado de la cuchilla

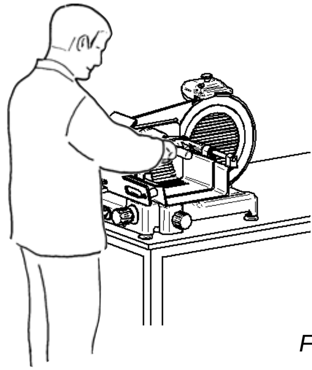


Fig. n°40

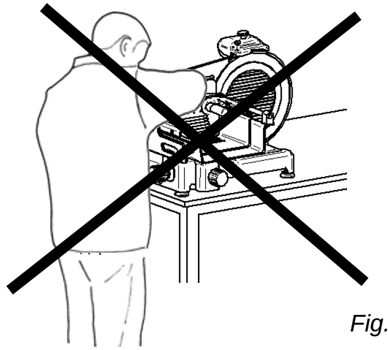


Fig. n°41

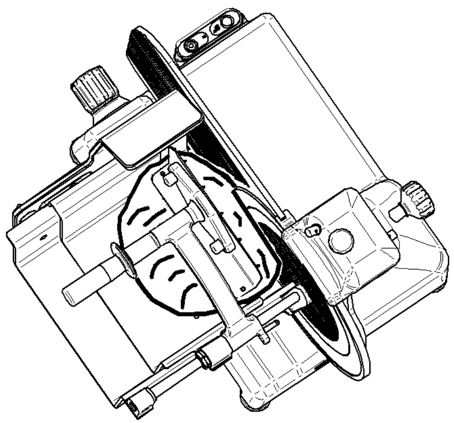


Fig. n°42

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Para el 1° utilizo respetar las siguiente instrucciones:

- controlar que la instalación eléctrica haya sido realizada en manera correcta como se indica en el **capítulo 2**;
- Verificar que el plato esté bien fijado con la empuñadura de bloqueo (*Fig. n°36 ref.1*);}
- Verificar el deslizamiento del plato y que no encuentre obstáculos en la mesa de trabajo en todo su recorrido (*Fig. n°37 ref.a*);
- verificar que el brazo sujetador de alimentos se levante y descienda fácilmente en modo tal de que no encuentre obstáculos en todo su movimiento (*Fig. n°37 ref.b*);

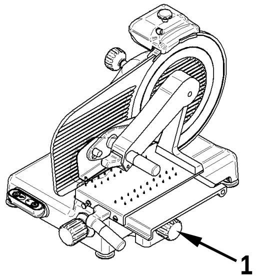


Fig. n°36

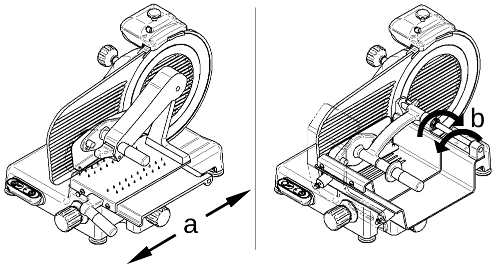


Fig. n°37

- verificar la abertura de la vela haciendo girar la empuñadura numerada en sentido horario y antihorario (*Fig. n°38 ref.c*);

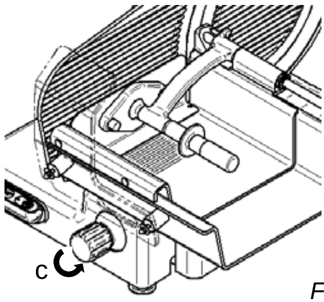


Fig. n°38

- Verificar que el afilador esté bien fijado a la máquina y que su extracción sea fácil y sin obstáculos (*Fig. n°39 ref.d*).

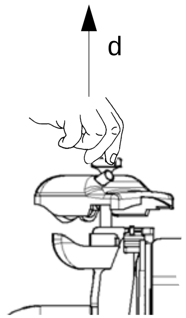


Fig. n°39

2.3.4 - Cortadora con motor trifásico 230 V.

La cortadora se suministra con un cable de alimentación con sección 5x1mm²; longitud≅1.5m y enchufe CEI azul 15A 3F + T.
Conectar la cortadora a la red de alimentación trifásica 230 V. - 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, ΔI= 0.03A.
Controlar que el sentido de rotación de la cuchilla sea antihorario mirando la cortadora del lado del paralama. En el caso contrario proceder como se indica en **par. 2.3.3**.

2.3.5 - Modificaciòn conexión eléctrica

Aunque si no viene especificado, las cortadoras se suministran con conexión trifàsica 400 V. Para modificar la conexión seguir atentamente las siguientes instrucciones:

- Quitar el enchufe de la red eléctrica;
- Volcar la cortadora sobre el lado opuesto del carro;
- Quitar la tapa amarilla de la caja eléctrica;
- Quitar de la ficha electrónica los cables del motor;
- Conectar juntos todos los hilos del mismo color que provienen del motor (blanco-blanco, azul-azul, etc.);
- Conectarlos nuevamente a la ficha electrónica;
- Controlar la posición de los conectores puentes de selección de la alimentaci!n en la ficha electrónica (*Fig. n°21*);
- Cerrar la caja, ubicar nuevamente la cortadora y proceder como en **par. 2.3.3**.

2.4 - ESQUEMA ALÁMBRICO 115V.- MONOFÁSICO 230V. - TRIFÁSICO 230V. - TRIFÁSICO 400V., BOTONERA DE MANDO 'SIDNEY'

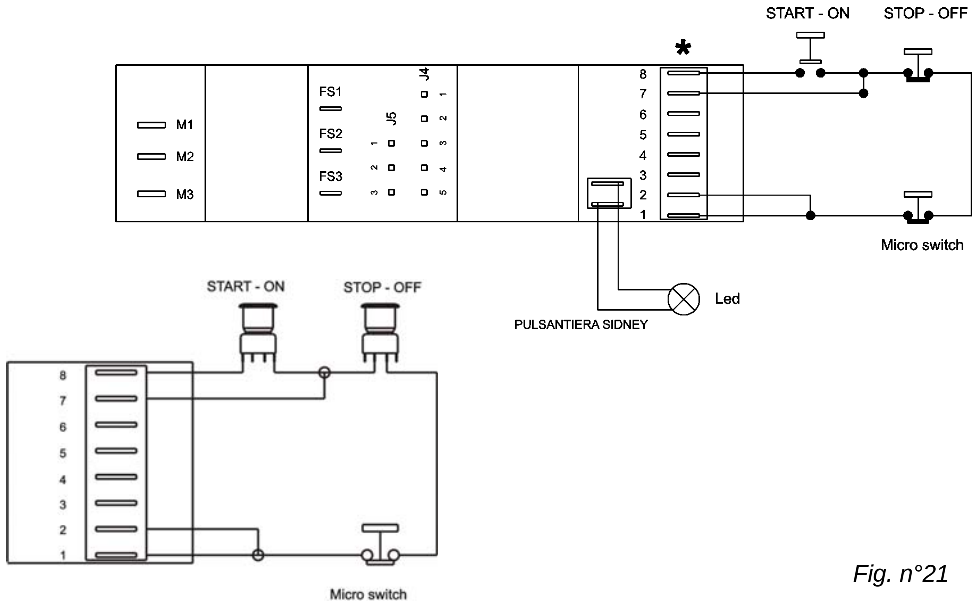
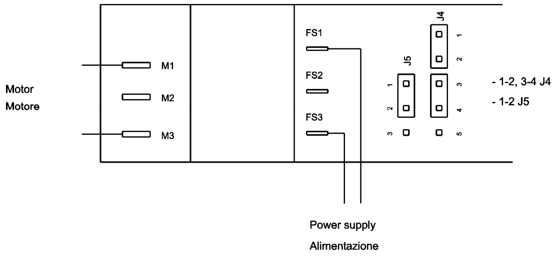


Fig. n°21

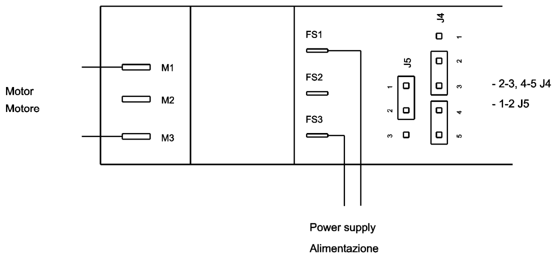
2.4.1 - Selecciòn tensiòn 115 V.

Alimentazione/power supply F + N: 115 V. 50/60 Hz.



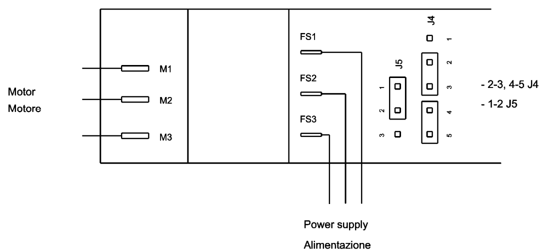
2.4.2 - Selecciòn tensiòn 230 V. Monofàsica

Alimentazione/power supply F + N: 220-240 V. 50/60 Hz.



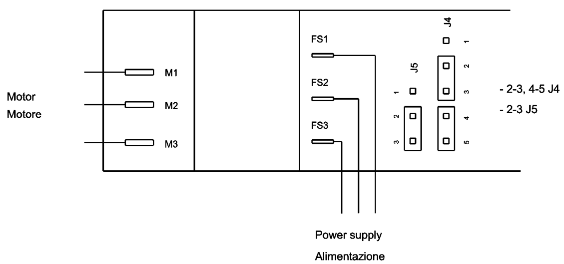
2.4.3 - Selecciòn tensiòn 230 V. Trifàsica

Alimentazione/power supply 3F + N: 230 V. 50/60 Hz.



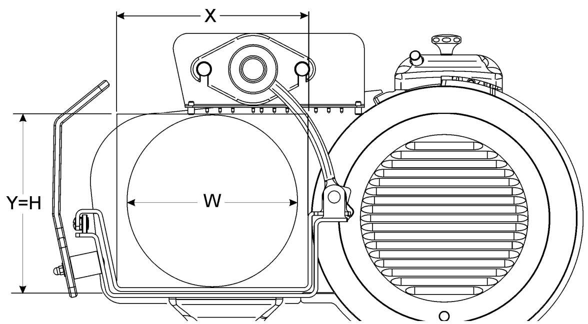
2.4.4 - Selecciòn tensiòn 400 V. Trifàsica

Alimentazione/power supply 3F + N: 400 V. 50/60 Hz.



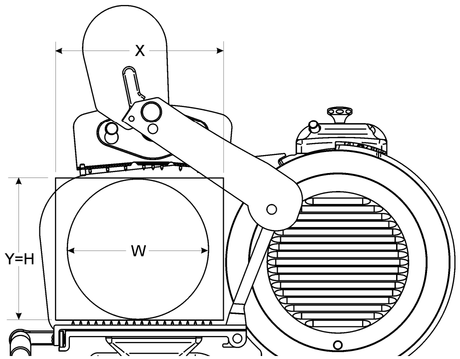
TAB. n°3 - DIMENSIONES SALIENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	***U.m.***	**MT 300 - 330 - 350 VCS**		
Diámetro cuchilla	*mm*	300	330	350
AxB	*mm*	468x338	468x338	468x338
CxDxE	*mm*	635x685x500	645x685x515	660x685x530
FxDxG	*mm*	720x685x560	720x685x560	720x685x560
Dimensiones plato	*mm*	340x250	340x250	340x250
Recorrido carro	*mm*	310	310	310
X Y H W	*mm*	250 225 225 225	270 235 235 235	270 245 245 245
Espesor de corte	*mm*	30	30	30
Motor	*W*	210	210	210
Peso neto	*Kg*	38	39	40
Alimentación		230-400 V. / 50 Hz		
Grado de intensidad acústica	*dB*	≤ 60		



TAB. n°2 - DIMENSIONES SALIENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	***U.m.***	**MT 300 - 330 - 350 BS**		
Diámetro cuchilla	*mm*	300	330	350
AxB	*mm*	468x338	468x338	468x338
CxDxE	*mm*	635x600x500	645x600x515	660x600x530
FxDxG	*mm*	750x600x695	750x600x705	750x600x715
Dimensiones plato	*mm*	300x270	300x270	300x270
Recorrido carro	*mm*	310	310	310
X Y **H W**	*mm*	270 230 230 230	270 240 240 240	270 250 250 250
Espesor de corte	*mm*	30	30	30
Motor	*W*	210	210	210
Peso neto	*Kg*	37	38	39
Alimentación		230-400 V. / 50 Hz		
Grado de intensidad acústica	*dB*	≤ 60		



2.5 - CONTROL PRELIMINAR

Antes de proceder a la prueba asegurarse que el plato portamercadería esté bien bloqueado, luego probar el funcionamiento con el siguiente procedimiento:

- accionar el botón de marcha "ON" y el botón de parada "OFF" (ARRET) *Fig. n° 22*;
- controlar si destornillando el tirante paralama la máquina cesa de funcionar;
- controlar que, con la máquina en movimiento, quitando el enchufe y enchufándolo nuevamente, la máquina no arranque automáticamente.

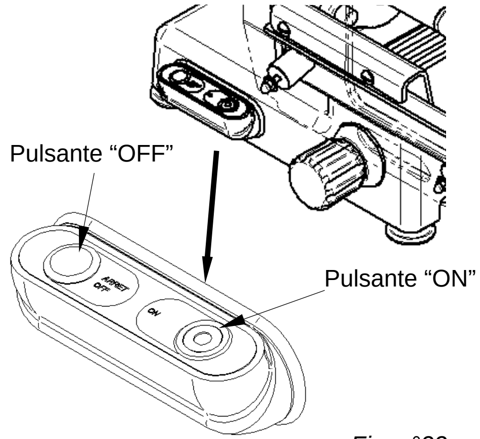


Fig. n°22

CAP. 3 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

3.1 - PRECAUCIONES GENERALES

Aunque si se dan por sobrententendidas, las precauciones generales son fundamentales para la instalación, el uso, el mantenimiento y eventuales inconvenientes con las respectivas soluciones.

- La cortadora ha sido proyectada para el corte de carne y embutidos no congelados y sin hueso (*Fig. n° 23*).Cualquier otro uso, comprendido el corte de verduras, (ver norma EN1974) se considera improprio y por lo tanto peligroso.

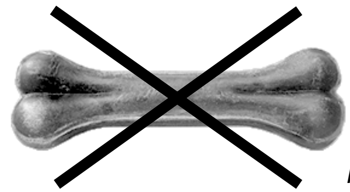


Fig. n°23

- El Fabricante no se hace responsable en los siguientes casos:

⇒**Manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado;**
⇒**Sustitución de componentes con otros no originales;**
⇒**Cuando no se respetan las instrucciones del presente manual;**
⇒**Cuando la superficie de la máquina viene tratada con productos no adaptos.**



¡ATENCIÓN!

- Conservar con cuidado el presente manual para futuras informaciones o consultaciones (*Fig. n°24*).

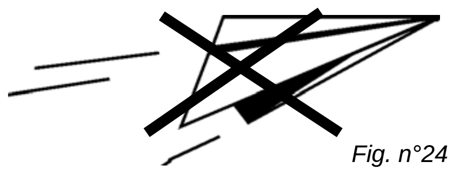


Fig. n°24

- La cortadora debe ser usada solo por personal instruído que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba proceder a un intercambio de personal, ocuparse con tiempo de su adiestramiento.
- No permitir que la cortadora sea usada por niños o personas incapaces, como tampoco por personal no adiestrado (*Fig. n°25*).

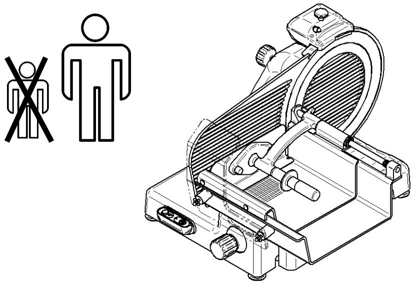


Fig. n°25

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar la máquina de la red de alimentación eléctrica.



¡ATENCIÓN!

- Cuando se interviene para el mantenimiento ordinario o la limpieza de la cortadora (y, por lo tanto, vienen quitadas las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza mantener la concentración en las operaciones que se están realizado.
- Para la limpieza de la cortadora no utilizar sustancias corrosivas o inflamables (*Fig. n°26*); **usar solo el producto suministrado**.

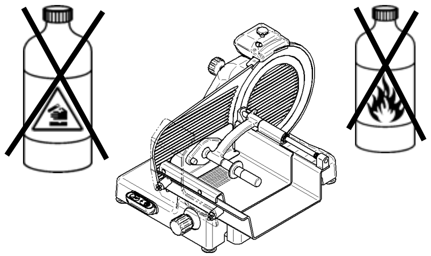


Fig. n°26

- Para la limpieza de la cortadora seguir atentamente las instrucciones del capítulo “Limpieza ordinaria”.
- No lavar la cortadora en el lavavajillas (*Fig. n°27*) o con chorros de agua, no sumergirla en el agua o en otros líquidos.

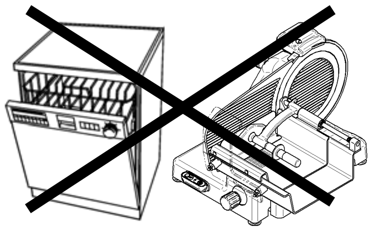


Fig. n°27

- No dejar la cortadora expuesta a agentes dañosos: sol, lluvia, salpicaduras, humedad, hielo (*Fig. n° 28*).

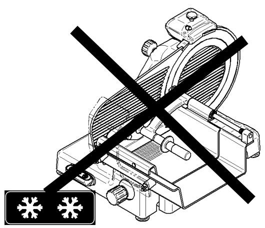
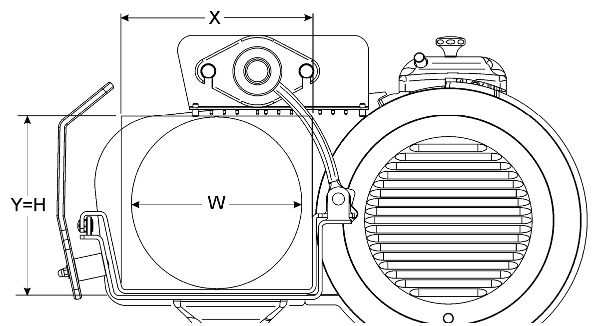


Fig. n°28

TAB. n°1 - DIMENSIONES SALIENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	*U.m.*	**MT 300 - 330 VCO**	
Diámetro cuchilla	*mm*	300	330
AxB	*mm*	468x338	468x338
CxDxE	*mm*	635x650x500	645x650x515
FxDxG	*mm*	675x650x500	675x650x515
Dimensiones plato	*mm*	255x240	255x240
Recorrido carro	*mm*	310	310
X Y H W	*mm*	240 165 165 165	240 165 165 165
Espesor de corte	*mm*	30	30
Motor	*W*	210	210
Peso neto	*Kg*	36	37
Alimentación		230-400 V. / 50 Hz	
Grado de intensidad acústica	*dB*	≤ 60	



ATENCIÓN:
Las características eléctricas por las que la máquina está predispuesta, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior de la máquina.

- relè en el circuito de mando, que requiere la operación de reencendido de la máquina en el caso de una accicental falta de corriente (*Fig. n°34*).

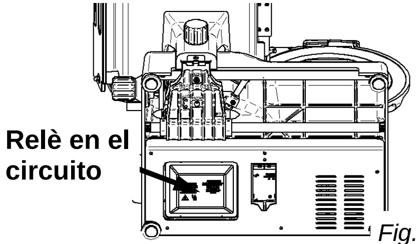


Fig. n°34

A pesar de que las cortadoras **CE** profesionales están dotadas de las medidas de norma para las protecciones eléctricas y mecánicas (en la fase de funcionamiento como en la fase de limpieza y mantenimiento), existen sin embargo **RIESGOS RESIDUOS** que no pueden eliminarse totalmente, llamados en este manual bajo la forma de ***ATENCIÓN.***
Los mismos se refieren al peligro de corte, contusión u otro accidente provocado por la cuchilla o por otros componentes de la máquina.

4.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

Cortadoras **CE** profesionales han sido proyectadas y realizadas por nuestra empresa con la precisa finalidad de cortar en tajadas productos alimentarios (tipo embutidos y carne) y garantizar:
- Máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- Máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que están en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la cortadora que vienen en contacto con el producto, en modo tal de obtener una fácil y total limpieza como también facilidad en el desmontaje;
- Máxima precisión de corte gracias al mecanismo de levas;
- Solidez y estabilidad de todos los componentes;
- Máxima silenciocidad gracias a la transmisión por correas;
- Gran manejabilidad.

4.4 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

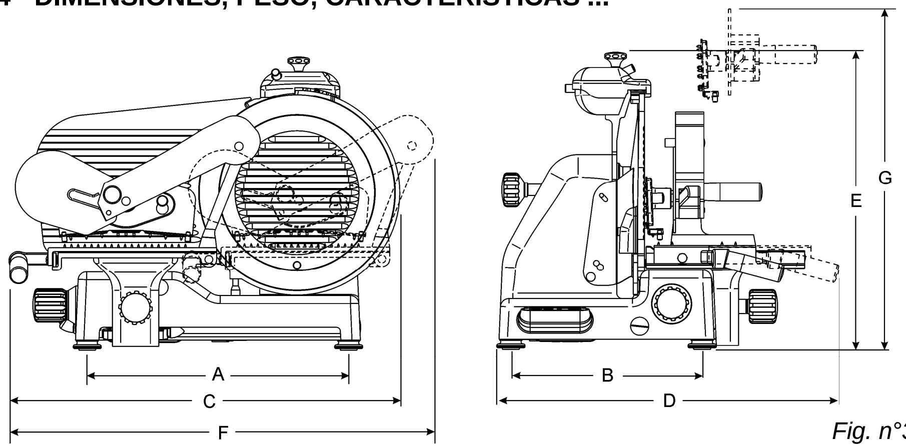
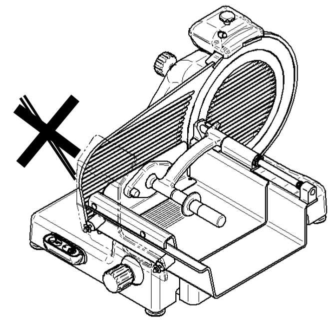


Fig. n°35

- No tirar la cortadora, o el cable de alimentación (*Fig. n°29*), para quitar el enchufe de la alimentación eléctrica.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o que no esté íntegro representa un grave peligro eléctrico
- Si la máquina queda inutilizada por largos períodos de tiempo, antes de utilizarla nuevamente hacerla controlar por un “Centro de Asistencia”.
- Si la cortadora hiciera suponer o demostrar un mal funcionamiento se aconseja de apagarla y de no usarla, no intervenir directamente para las reparaciones, y contactar el “Centro de Asistencia”, visible en la parte posterior del presente manual.


Fig. n°29

- No dejar la cortadora inútilmente enchufada. Quitar el enchufe de la alimentación eléctrica cuando la máquina no viene utilizada .
- Aunque si en la máquina se han instalado dispositivos de seguridad en los puntos peligrosos, evitar el acercamiento de las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
- **No cortar nunca el producto, ya casi terminado, sin el auxilio del brazo sujetador de alimentos.**
- **No adoptar posiciones que puedan llevar partes del cuerpo en contacto con la cuchilla.**

CAP. 4 - CONOZCAMOS LA CORTADORA

4.1 - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

La cortadora está construida de una aleación de aluminio (Peraluman AlMg5) anodizada. La misma garantiza el contacto con los alimentos (higiene) y la inatacabilidad de los ácidos y de las sales además de una elevada resistencia a la oxidación.
La cuchilla es de acero 100 Cr6 rectificado, cromado y templado asegurando un corte preciso y neto del producto también antes del afilado. La mayor parte de los otros componentes presentes son de:
- ABS:
- plexiglass resistentes a impacto (paramano);
- acero inoxidable.

LEYENDA:

1 - Cobertura
2 - Empuñadura tirante paracuchilla
3 - Vela
4 - Base
5 - Pata
6 - Botonera de mando
7 - Empuñadura graduada
8 - Paramano
9 - Vástago
10 - Empuñadura vástago
11 - Plato porta alimentos
12 - Brazo sujetador alimentos
13 - Paracuchilla
14 - Anillo
15 - Empuñadura cobertura
16 - Empuñadura sujetadora alimentos
17 - Plato corredizo
18 - Paramano sujetador alimentos
19 - Empuñadura plato
20 - Paratajada
21 - Empuñadura paratajada
22 - Cobertura vela
23 - Empuñadura cobertura vela
24 - Cuchilla
25 - Brida
26 - Empuñadura brida

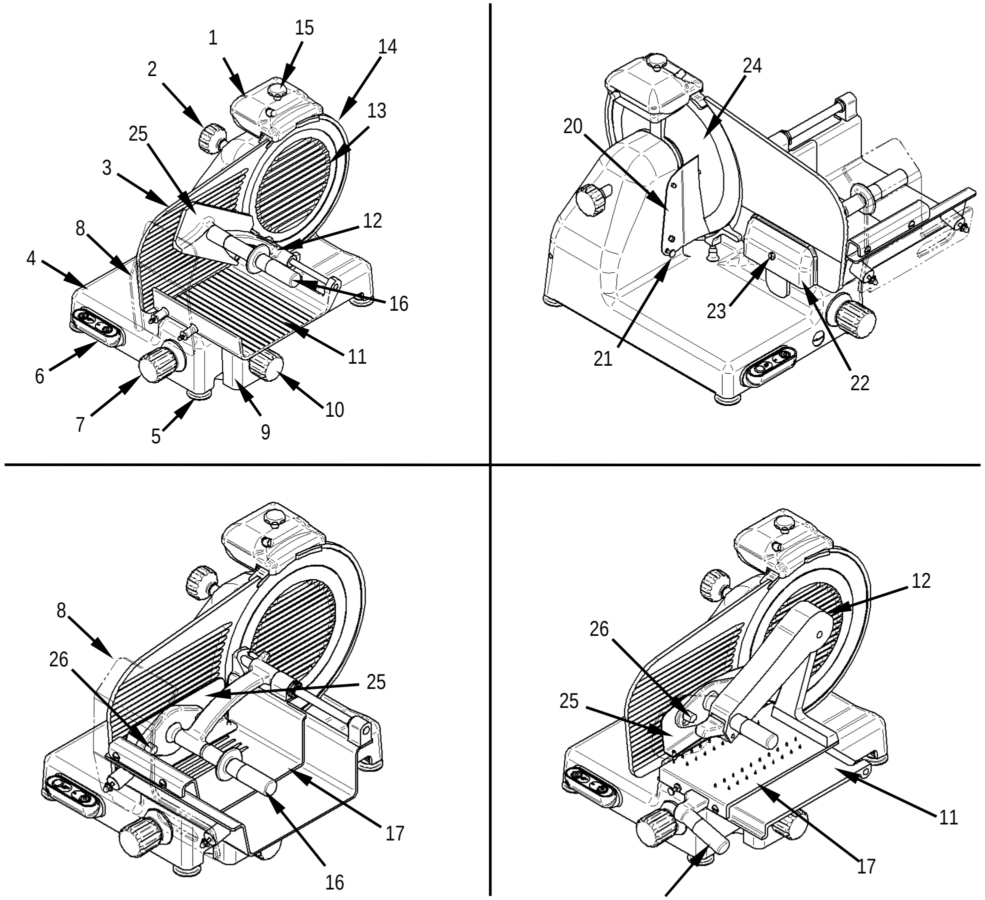


Fig. n°30

4.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

4.2.1 - Seguridad mecánica

Haciendo referencia a la seguridad de naturaleza mecánica, la cortadora descripta en el presente manual responde:

- a las normas máquina **CEE 2006/42**;
- a la norma **EN 1974**.

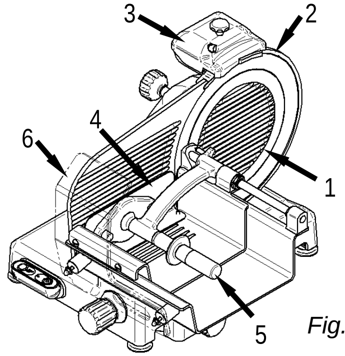


Fig. n°31

Las seguridades se obtienen con:

- paracuchilla (*Fig. n°31 ref. n°1*);
- anillo (*Fig. n°31 ref. n°2*);
- cobertura (*Fig. n°31 ref. n°3*);
- sujetador alimentos (*Fig. n°31 ref. n°4*);
- empuñadura sujetadora de alimentos (*Fig. n°32 ref. n°5*);
- paramano (*Fig. n°32 ref. n°6*);
- carro extraible solo con la vela en posición “0”, en el final del recorrido y hacia el lado del operador.

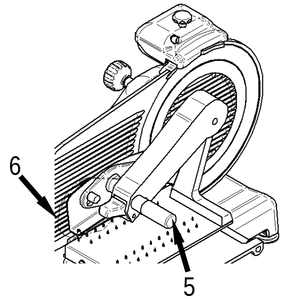


Fig. n°32

4.2.2 - Seguridad eléctrica

Haciendo referencia a la seguridad de naturaleza eléctrica, la cortadora descripta en el presente manual responde:

- a la norma baja tensión **CEE 2006/95**;
- a la norma sobre la compatibilidad electromagnética **2004/108**;
- a las normas **EN 60335-1**;
- a las normas **EN 60335-2-64**.

La cortadora está por tanto provista de:

- microinterruptor en el cubre cuchilla que provoca la detención de la máquina en el caso de remoción del tirante paracuchilla, y no permite el encendido si tal protección no está en la posición de cierre (*Fig. n°33*);

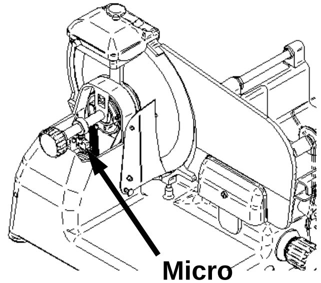


Fig. n°33